

Menü Soulfoodfestival
Freitag 15. Sept'17
CrispyChiliProd.GmbH und Nauer Weine

Amuse

Frischkäse-Praline-Spiessli mit Brothüppe und Kerbel

Vorspeise

Duo von der Rande

Gelbes und rotes Randenmousse im Shetland-Gläschen
Zweierlei Randencarpaccio mit Kuratli's Räucherlachs-Tatar und kleinem herbstlichen
Salatbouquet mit Meerrettich-Vinaigrette
Eleganzia Assemblage blanche, Nauer 2016
Nauer Weine Bremgarten

Suppe

Kürbissüppchen mit rotem Curryschaum, frittiertem Rucola und gerösteten Erdnüssen
Menuetto Assemblage Barrique, Nauer 2013
Nauer Weine Bremgarten

Fisch

Zitronenthymian-Risotto mit konfierten Saporinitomaten und gebratenem Bremgarter
Forellenfilet
Dill-Sabayon mit einem Hauch Pastis
Ripazzo Cortallod, Nauer 2016
Nauer Weine Bremgarten

Fleisch

Wohler Kaninchenragout mit schwarzen Calamata-Oliven dazu mediterranes Mini-
Ratatouillegemüse mit wildem Oregano aus Sizilien
Polenta-Gnocchi mit Tessiner Zincarlin überbacken
Passionato Barrique, Nauer 2012
Nauer Weine Bremgarten

Dessert

Brombeer-Gratin mit Bourbon-Vanille, Cantucci's und Sauerrahmglace
Edelsüss Portwein, Nauer
Nauer Weine Bremgarten